



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 07.06.2018 – Tisch 4

Vietnamesischer Mangosalat

Pho Bo mit Micro Greens

Bananenpudding mit Kokos und Sago-Perlen

Bananenpudding mit Kokos und Sago-Perlen

Für 4 Personen

50	g	Sago
4	Stück	Bananen
400	ml	Kokosmilch (Dose, gesüsst)
3	EL	Zucker
2	EL	Gehackte Erdnüsse

Sago in eine Schüssel geben, mit heißem Wasser bedecken und ca. 10 Min. einweichen. Sago in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Bananen schälen und schräg in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Kokosmilch mit 400 ml Wasser und Zucker aufkochen lassen, die Bananenscheiben zugeben, den Herd auf kleinste Stufe herunterschalten.

Sago hinzufügen und unter Rühren auf kleinster Flamme köcheln lassen, bis die Sagoperlen durchsichtig sind.

Den Pudding abschmecken in Dessertschälchen füllen und mit Erdnüssen bestreut servieren.